



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO DE SU EQUIPO INDUFRIAL

CONGELADORES

Sr. Usuario:

Usted ha realizado una gran inversión y vale la pena cuidarla! Para garantizar que usted disfrute de muchos años de operaciones libres de problemas, hemos desarrollado este manual de instrucciones para el buen uso de su equipo Indufrial, en él se proporcionan las instrucciones exactas para su instalación, empleo y mantenimiento. Por favor antes de utilizar el equipo léalo cuidadosamente en su totalidad y manténgalo siempre a mano para posibles consultas.

CONTENIDO

1. ANTES DE USAR SU EQUIPO

- Instalación
- Conexión eléctrica

2. PARTES DEL EQUIPO

3. DATOS TECNICOS

4. OPERACIONES

- Arranque o puesta en marcha
- ¿Cómo ahorrar energía?

5. LIMPIEZA DEL EQUIPO

- Pasos para descongelar y limpiar su equipo
- Limpieza del condensador

6. INFORMACIÓN IMPORTANTE

7. ANTES DE LLAMAR A SERVICIO AL CLIENTE

ANTES DE USAR SU EQUIPO

INSTALACIÓN

Seleccione una adecuada ubicación

- Coloque el equipo en un lugar de fácil acceso.
- El sitio escogido debe estar limpio y nivelado para el buen funcionamiento de unidad condensadora, puertas, tapas, drenaje y para evitar vibraciones y ruidos indeseables en el equipo.
- No sitúe el equipo cerca de fuentes de calor como estufas, hornos, radiadores, etc.
- No exponga el equipo a la luz solar directa y evite ubicaciones afectadas por goteras o humedad.
- El equipo no debe quedar a la intemperie y debe permitirse que el aire circule libremente en torno al mismo.
- Limpie con un paño el polvo acumulado durante el transporte en la totalidad del equipo.
- Instale los accesorios, como pueden ser: las cubetas, las parrillas, las bandejas, las canastillas, etc. en los lugares apropiados. No se han colocado en sus posiciones para evitar posibles daños durante en transporte.
- Mantenga una distancia o espacio libre de 35 cm como mínimo alrededor de las rejillas de ventilación y tomas de aire de la unidad de refrigeración. Una vez colocado el equipo en su sitio de trabajo espere 2 horas antes de conectarlo, este tiempo de reposo es necesario debido al calor extremo y a la manipulación en el transporte.

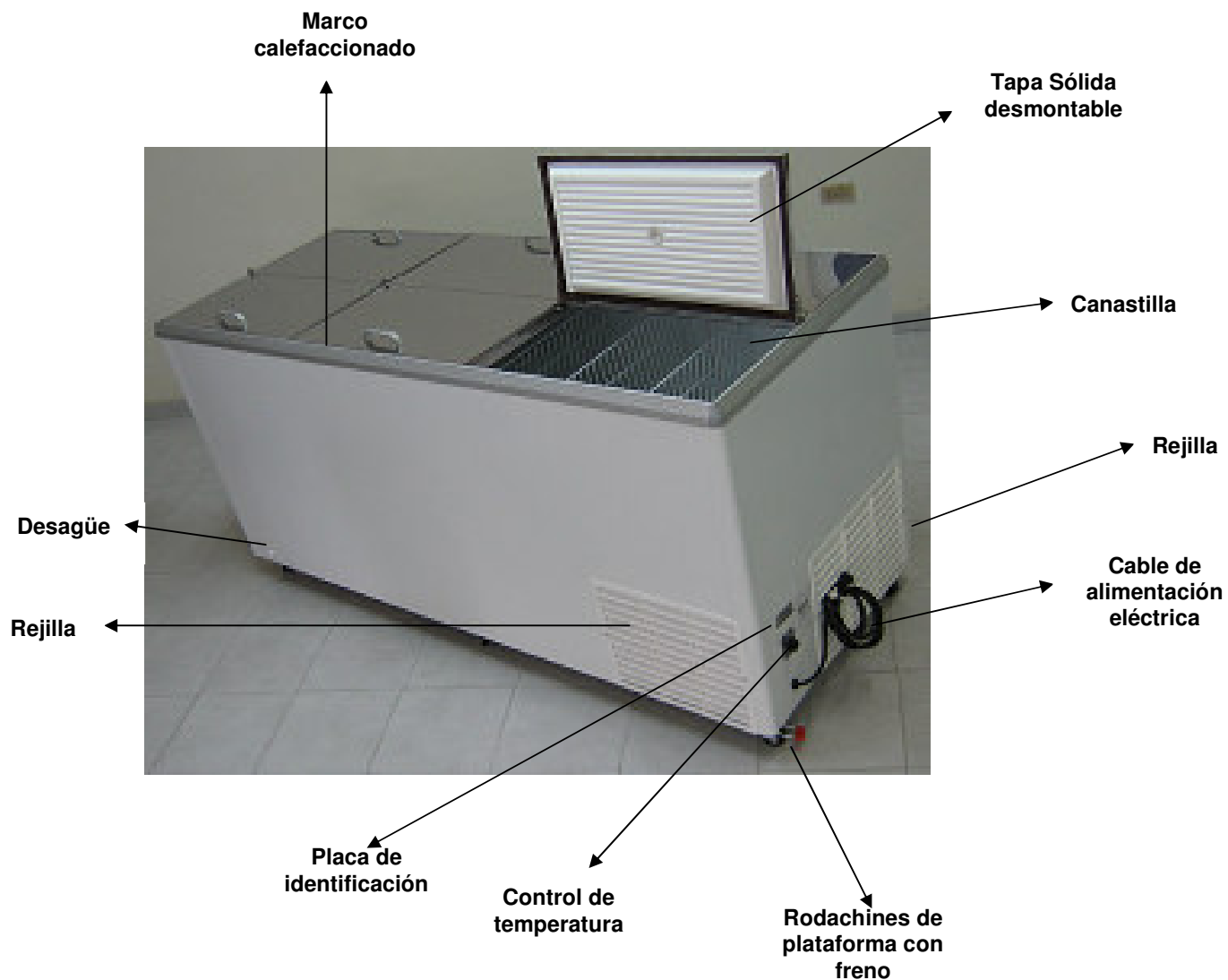
ANTES DE USAR SU EQUIPO

CONEXIÓN ELÉCTRICA

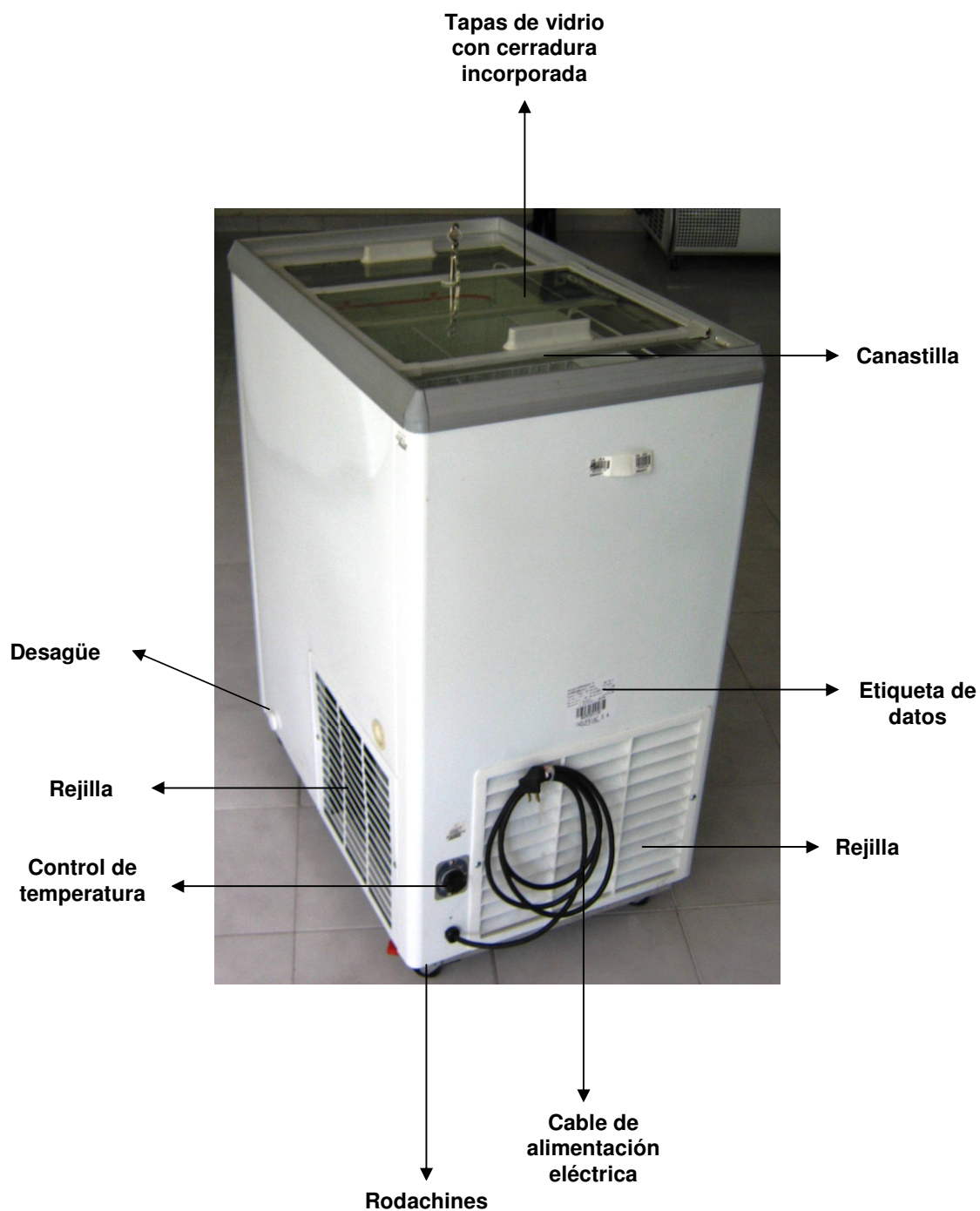


- El valor máximo del dispositivo de protección y el voltaje de funcionamiento se encuentran especificados en la placa de características técnicas del equipo.
- El equipo deberá ser conectado a un circuito ramal con alambre N°12, diseñado según el Código Eléctrico Nacional.
- El circuito deberá tener una capacidad mínima de 15 amperios.
- Si por cualquier motivo se ha desconectado el equipo o el fluido eléctrico se ha suspendido el equipo no debe encenderse nuevamente hasta después de transcurridos cinco (5) minutos, para que se nivelen las presiones del refrigerante. Es aconsejable apagar el equipo una vez el fluido eléctrico se ha suspendido.

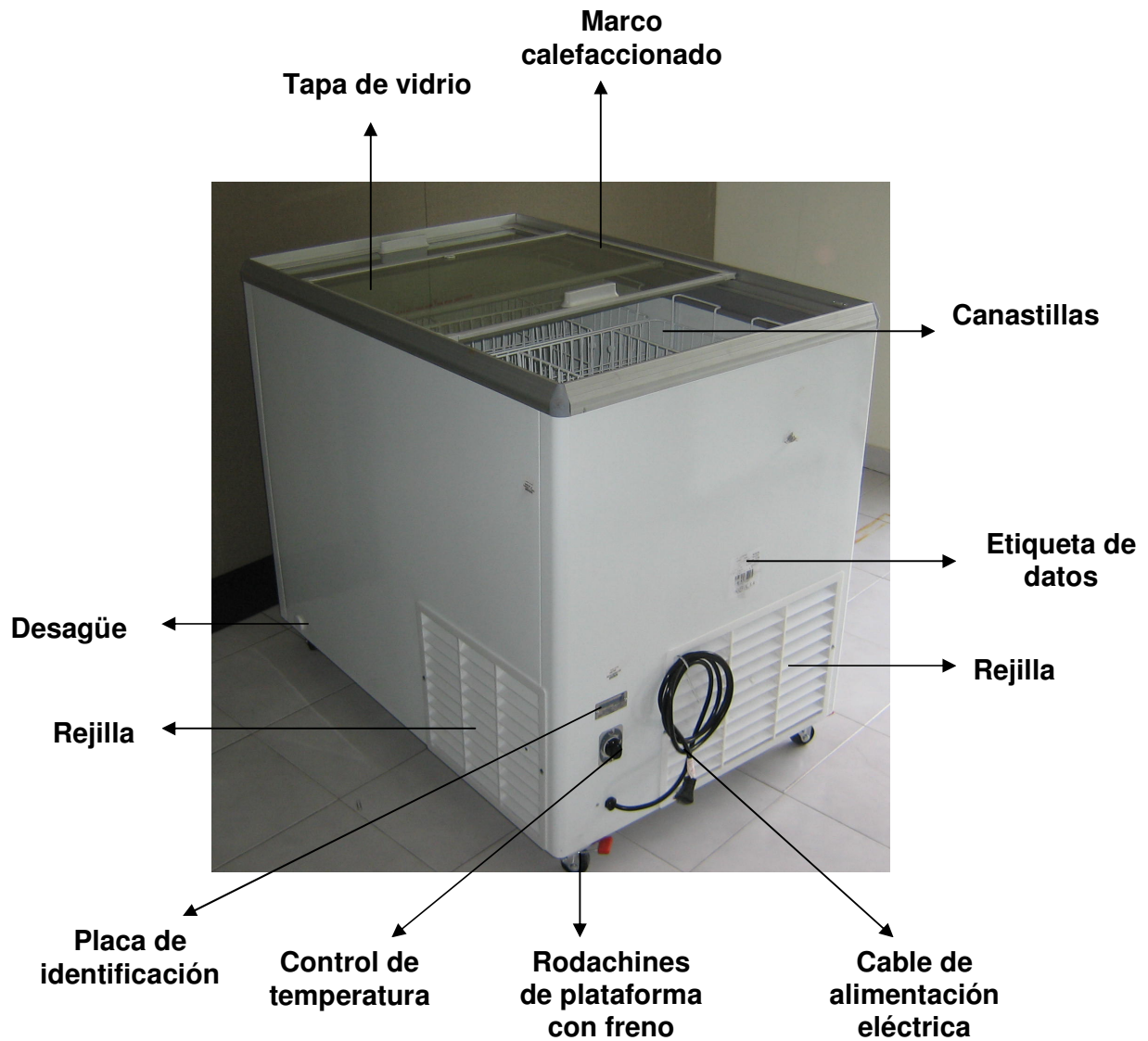
PARTES DEL EQUIPO MODELO ICH - 22R



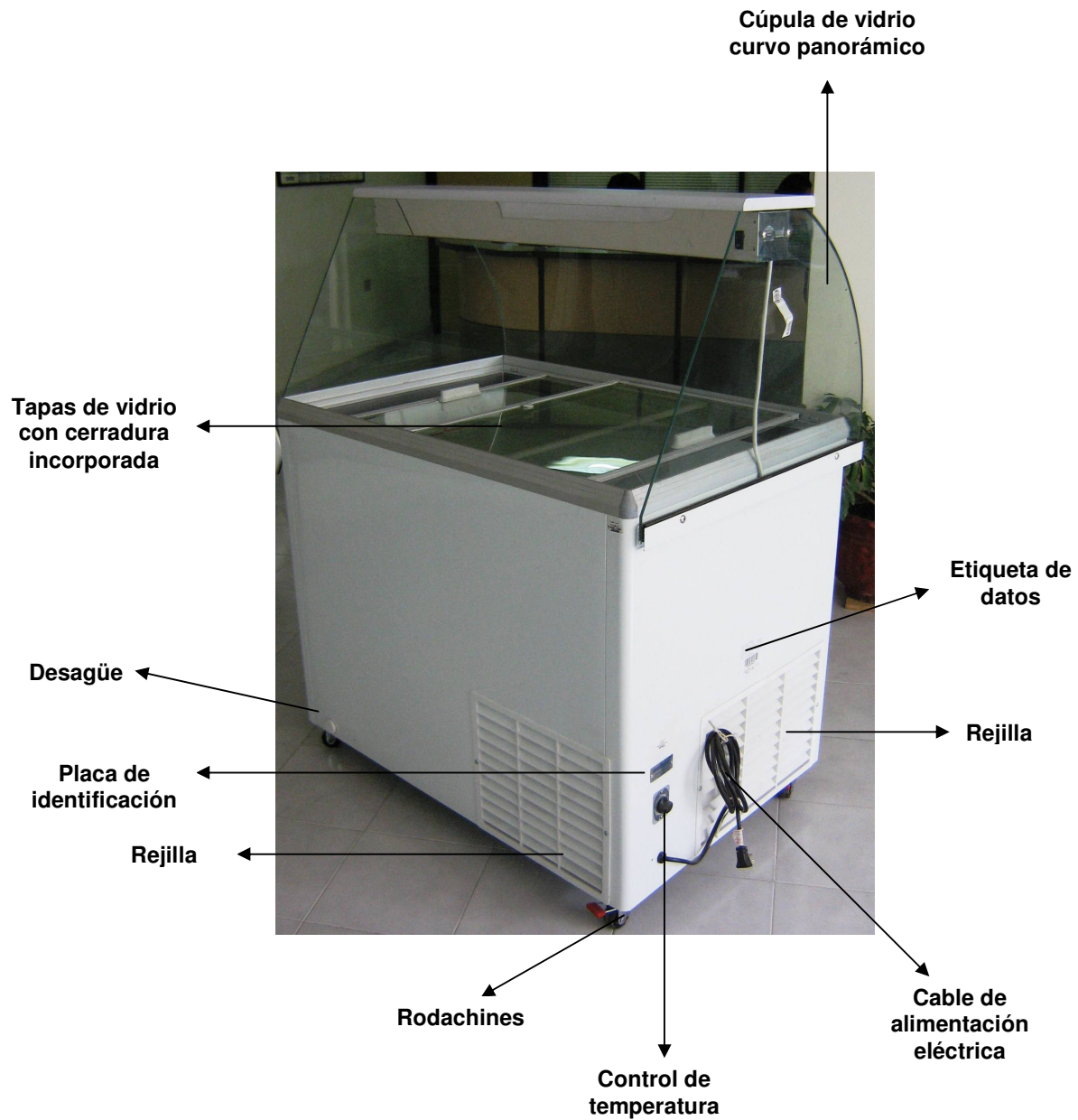
PARTES DEL EQUIPO MODELO ICHV - 5R



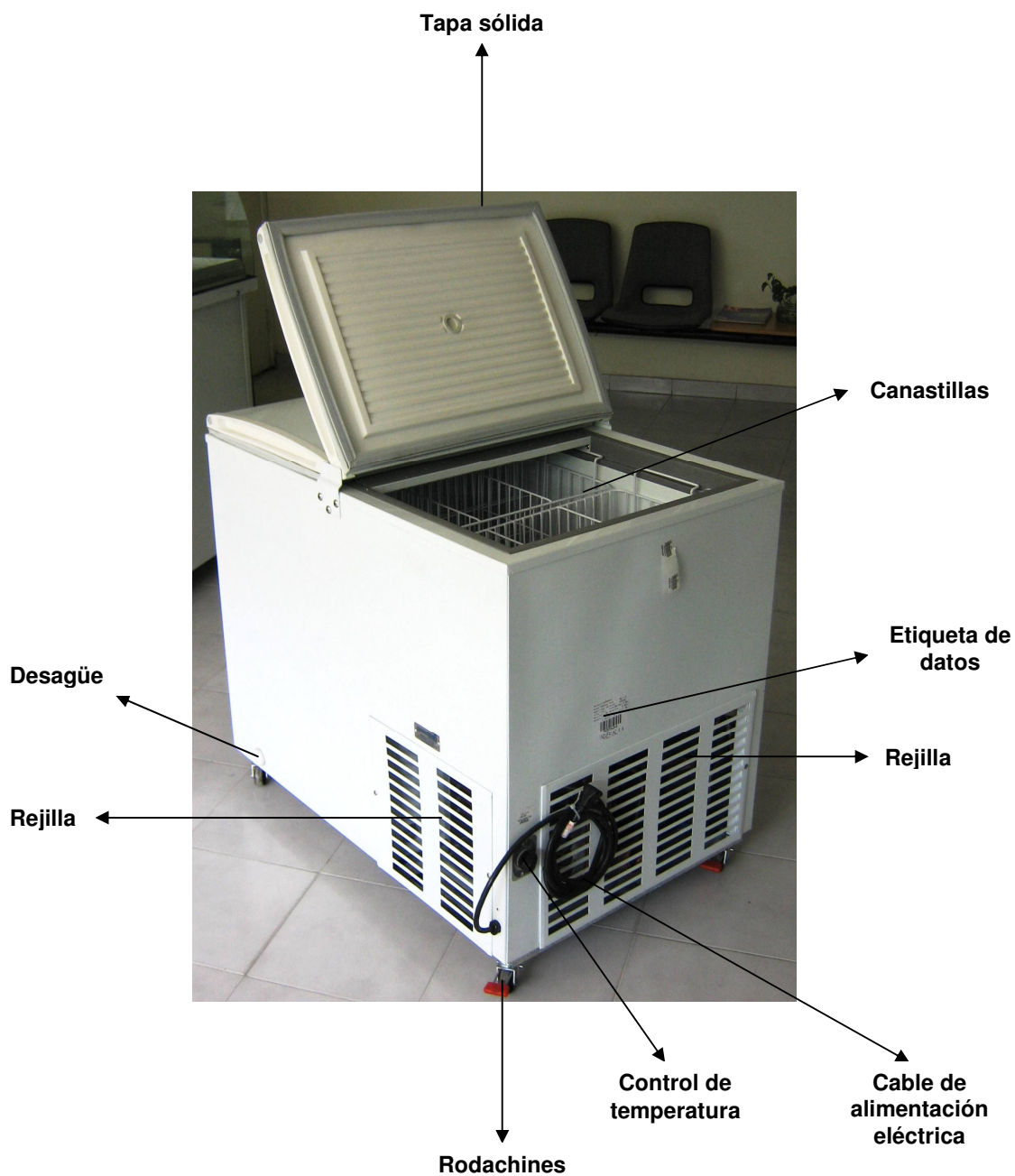
PARTES DEL EQUIPO MODELO ICHV - 11



PARTES DEL EQUIPO MODELO ICHVC - 11



PARTES DEL EQUIPO MODELO ICH - 7



PARTES DEL EQUIPO MODELO ICVS - 15



DATOS TECNICOS DE CONSERVADORES DE CONGELACION HORIZONTAL DE TAPA SOLIDA

- El sistema de refrigeración es por placa.
- El gabinete exterior está construido en lámina galvanizada con acabado en pintura en polvo aplicada electrostáticamente.
- El gabinete interior está construido en lámina galvanizada con acabado en pintura en polvo aplicada electrostáticamente.
- Tiene un perfil de plástico separador entre el tanque y el marco del gabinete.
- Posee rodachines para fácil manipulación.

Temperatura de conservación de congelación : - 24° C	
Aislante en poliuretano	: 60 mm
Voltaje	: 115 V, 60 HZ
Refrigerante	: 134a

DATOS TECNICOS DE CONSERVADORES DE CONGELACION HORIZONTAL DE TAPA SOLIDA

Modelo del equipo	Dimensiones en milímetros			Capacidad interna	N° Tapas desmontables en acero inoxidable	N° Tapas fijas galvanizadas y pintadas	N° Canastillas
	Alto	Ancho	Fondo				
ICH - 22R	915	1720	710	22 pies ³ (624 litros)	6	-----	2
ICH - 11	915	1045	710	11 pies ³ (312 litros)	2	-----	2
ICH - 7	820	900	600	6,5 pies ³ (185 litros)	-----	2	3 con divisiones

Modelo del equipo	Consumo Energía Kwh/ 24h	Consumo amperios	Peso neto en Kg	Peso bruto en Kg
ICH-22R	6,75	4,8	102	
ICH - 11	3,69	4	68	101
ICH - 7	2,4	2,3	58	62

Estos equipos son ideales para mantener congelado carnes, pescados, pollos, mariscos, helados y congelados en general (pastas, quibbes, papitas, empanadas, etc.)

DATOS TECNICOS DE CONSERVADORES DE CONGELACION HORIZONTAL DE TAPA DE VIDRIO

- El sistema de refrigeración es por placas.
- El gabinete exterior está construido en lámina galvanizada con acabado en pintura en polvo aplicada electrostáticamente.
- El gabinete interior está construido en lámina galvanizada con acabado en pintura en polvo aplicada electrostáticamente.
- Tienen marco en aluminio anodizado y perfil de plástico separador entre el tanque y el marco del gabinete.
- Posen dos (2) tapas de vidrio de baja emisividad corredizas con cerradura incorporada.
- Llevan rodachines para fácil manipulación.

Temperatura de conservación de congelación : - 24° C	
Aislante en poliuretano	: 60 mm
Voltaje	: 115 V, 60 HZ
Refrigerante	: 134a

DATOS TECNICOS DE CONSERVADORES DE CONGELACION HORIZONTAL DE TAPA DE VIDRIO

Modelo del equipo	Dimensiones en milímetros			Capacidad interna	N° Canastillas
	Alto	Ancho	Fondo		
ICHVI – 11MR	925	1160	610	10.5 pies ³ (297 litros)	5
ICHVC - 11	1360	1085	730	11 pies ³ (312 litros)	2 Soporte Producto
ICHV – 11	915	1045	710	11 pies ³ (312 litros)	4 con divisiones
ICHVI – 7.5	1160	800	735	7.5 pies ³ (212 litros)	3 con divisiones
ICHV – 7.5	915	800	710	7.5 pies ³ (212 litros)	3 con divisiones
ICHV – 5R	945	726	480	5 pies ³ (142 litros)	2 con divisiones

Modelo del equipo	Consumo Energía Kwh/ 24h	Consumo amperios	Peso neto en Kg	Peso bruto en Kg
ICHVI - 11MR	6.27	4		
ICHVC-11	6,29	4	98	133
ICHV - 11			75	104
ICHVI - 7.5	3.6	3.2		
ICHV-7.5	3,6	3,2	62	79
ICHV-5R	2,45	2,8	43	55

Estos equipos son ideales para mantener congelado carnes, pescados, pollos, mariscos, helados y congelados en general (pastas, quibbes, papitas, empanadas, etc.)

DATOS TECNICOS DE CONSERVADORES DE CONGELACION VERTICAL

- El sistema de refrigeración es por placas.
- El gabinete exterior está construido en lámina galvanizada con acabado en pintura en polvo aplicada electrostáticamente.
- El gabinete interior está construido en lámina galvanizada con acabado en pintura en polvo aplicada electrostáticamente.
- Tiene una (1) puerta batiente en lámina galvanizada con acabado en pintura en polvo aplicada electrostáticamente.
- Llevan rodachines para fácil manipulación.

Temperatura de conservación de congelación : - 24° C	
Aislante en poliuretano	: 60 mm
Voltaje	: 115 V, 60 HZ
Refrigerante	: 134a ; 404

DATOS TECNICOS DE CONSERVADORES DE CONGELACION VERTICAL

Modelo del equipo	Dimensiones en milímetros			Capacidad interna	N° Entrepuestos refrigerados
	Alto	Ancho	Fondo		
ICVS – 15	1730	682	807	15 pies ³ (425 litros)	4
IPALET – 15	1840	682	780	15 pies ³ (425 litros)	11

Modelo del equipo	Consumo Energía Kwh/ 24h	Consumo amperios	Peso neto en Kg	Peso bruto en Kg
ICVS - 15	5,45	4,8	91	111
IPALET - 15	24,25	9,8	135	

El ICVS-15 es ideal para mantener congelado carnes, pescados, pollos, mariscos, helados y congelados en general (pastas, quibbes, papitas, empanadas, etc.).

El IPALET-15 es ideal para congelar bolsas de agua (capacidad: 154 bolsas de 700 mililitros en 24 horas).

DATOS TECNICOS DE CONSERVADORES DE CONGELACION EXHIBIDOR VERTICAL

- Sistema de refrigeración no-frost.
- Control electrónico con display, que muestra la temperatura interior.
- El gabinete exterior está construido en lámina galvanizada con acabado en pintura en polvo aplicada electrostáticamente.
- El gabinete interior está construido en lámina galvanizada con acabado en pintura en polvo aplicada electrostáticamente.
- Estructura inferior o base construida con acero galvanizado calibre 18 de espesor.
- La base del compresor está construida con acero galvanizado calibre 16 de espesor para mayor solidez.
- Poseen evaporador tipo aire forzado, construido con tubería de cobre de 3/8" y laminillas de aluminio aleteado.
- Llevan rodachines para fácil manipulación.

Temperatura de conservación de congelación : - 24°C	
Aislante en poliuretano	: 60 mm
Voltaje	: 115 V, 60 HZ

DATOS TECNICOS DE CONSERVADORES DE CONGELACION EXHIBIDOR VERTICAL

Modelo del equipo	Dimensiones en milímetros			Capacidad interna	N° Parrillas
	Alto	ancho	fondo		
ICVE – 15	2020	685	800	15 pies ³ (425 litros)	4

Modelo del equipo	Consumo Energía Kwh/ 24h	Consumo amperios	Peso neto en Kg	Peso bruto en Kg
ICVE – 15			135	158

Este equipo es ideal para mantener congelado y exhibir carnes, pescados, pollos, mariscos, helados y congelados en general (pastas, quibbes, papitas, empanadas, etc.)

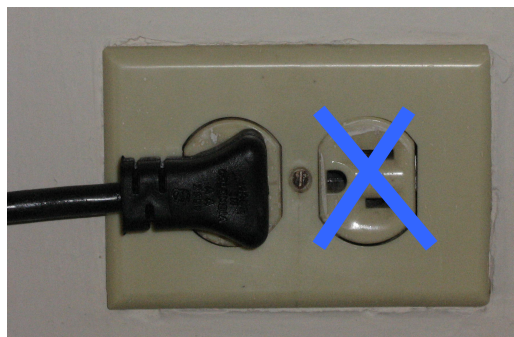
OPERACIONES



ARRANQUE O PUESTA EN MARCHA

El tomacorriente debe tener polo a tierra y estar aterrizado, esto reduce el riesgo de descargas eléctricas ya que proporciona un cable de escape para la corriente eléctrica.

1. Conecte el cable de alimentación (o enchufe) directamente al tomacorriente de la red, no utilice extensiones ni adaptadores y si fuera posible, conecte el equipo a una toma eléctrica individual para evitar que la combinación de este con otros aparatos pueda provocar una sobrecarga y el consiguiente corte eléctrico.



OPERACIONES

2. Localice el control de temperatura y luego gire la perilla de este a la posición COLDER (MAS FRIO) N°7.



3. Antes de utilizar el equipo déjelo funcionando mínimo tres horas. Los productos cargados deberán tener máximo la temperatura ambiente, para los equipos que no sean conservadores de congelación, en el caso de los conservadores de congelación el producto debe estar congelado.
4. De este modo, el equipo quedará listo para su uso.
5. Cuando cargue el equipo por primera vez, hágalo solamente con la mitad de su capacidad.

OPERACIONES

¿COMO AHORRAR ENERGÍA?



- No coloque productos que se encuentren a una temperatura superior a la temperatura ambiente, para los equipos diferentes a conservadores de congelación.
- Llene el equipo con productos, pero no lo sobrecargue para no bloquear el movimiento de aire.
- Abra tapas y puertas el menor número de veces posible y cerciorese que vuelvan a quedar herméticamente cerradas.
- Es un desperdicio de energía ajustar el equipo a temperaturas mas bajas de lo necesario.
- No desconecte el equipo por la noche pues lejos de ahorrarle energía afecta la eficiencia del equipo y le obliga a efectuar un trabajo extra.
- Adecue la posición del control de temperatura de acuerdo a la carga del equipo, a la temperatura exterior y a la frecuencia con que abra tapas y puertas.
- Los tapones de los desagües deben estar siempre colocados mientras el equipo esté en uso.
- No ubique el equipo debajo de ventiladores.

LIMPIEZA DEL EQUIPO

PASOS PARA DESCONGELAR Y LIMPIAR SU EQUIPO



- Antes de hacer limpieza al equipo gire la perilla del control de temperatura a la posición de apagado (0) y desconecte el cable de alimentación.
- Mientras esté descongelando deje las tapas o puertas abiertas.
- Quite las canastillas para facilitar la limpieza.
- Use una espátula plástica para remover el hielo que quede. No use cuchillos ni elementos cortopunzantes para remover el hielo, pues estos pueden dañar permanentemente la superficie del equipo.
- No utilice en ninguna superficie estropajos metálicos, cepillos duros, limpiadores abrasivos o soluciones alcalinas fuertes.
- Asegurese que el descongelamiento de su equipo se lleve a cabo lo más rápido posible.
- Limpie el exterior y el interior del equipo con un trapo suave y agua tibia con un detergente suave.
- Enjuague y seque el equipo y finalmente pongalo en marcha.

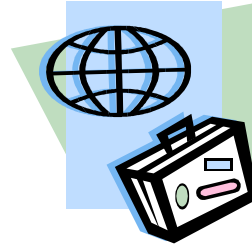
LIMPIEZA DEL EQUIPO

LIMPIEZA DEL CONDENSADOR



- Apague el equipo y desconéctelo.
- Retire la rejilla trasera.
- El condensador se llena de polvo y motas, límpiélas con una brocha de arriba hacia abajo.
- Coloque nuevamente la rejilla y finalmente ponga en marcha el equipo.
- De la limpieza del condensador depende la larga vida del compresor y se puede obtener un ahorro considerable en el consumo de energía si lo limpia por lo menos dos (2) veces al mes.

INFORMACIÓN IMPORTANTE



- Para mantener la eficiencia de su equipo, no deje las tapas o puertas abiertas por más tiempo de lo necesario. Asegurese que las tapas o puertas están bien cerradas todo el tiempo
- Si piensa estar por fuera durante un período prolongado de tiempo, saque todos los productos, desconecte el cable de alimentación, limpie completamente el interior del equipo y deje abiertas las tapas o puertas para impedir la formación de malos olores
- Durante una mudanza quite o fije de un modo seguro todos los componentes extraíbles en el interior del equipo.
- Evite abrir las tapas o puertas durante los cortes eléctricos.
- Las reparaciones y el mantenimiento deben ser realizadas por un técnico de su centro de servicio. Las reparaciones realizadas por técnicos no calificados pueden tener consecuencias críticas y llevar a un daño permanente en el equipo.
- Indufrial no se hace responsable por cambios y/o modificaciones que hagan a nuestros equipos en el sistema original de refrigeración o de diseño y trae como consecuencia directa la perdida de garantía del equipo.

ANTES DE LLAMAR A SERVICIO AL CLIENTE



Antes de llamar al servicio técnico, se recomienda verificar en la siguiente tabla la posibilidad de efectuar los respectivos correctivos, esto puede ahorrarle tiempo y dinero.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	CORRECTIVO
El equipo no funciona	Instalación eléctrica sin energía	Verificar la instalación eléctrica
	El equipo se ha desconectado o no se encuentra introducido del modo adecuado el cable de alimentación en la toma de red.	Conectar correctamente el equipo.
	El equipo esta apagado	Girar la perilla del control a la posición 7
Temperatura del equipo demasiado elevada	La perilla del control de temperatura no se encuentra en la posición correcta	Girar la perilla del control a una posición correcta
	El equipo esta colocado demasiado cerca de una pared o de una fuente de calor	Buscar una mejor ubicación para el equipo
	Apertura frecuente de las tapas o puertas.	Abrir las tapas o puertas con menos frecuencia
	Tapas o puertas abiertas durante mucho tiempo	Abrir las tapas o puertas durante pequeños intervalos de tiempo
	El condensador esta sucio o las rejillas obstruidas	Limpiar el condensador
	El equipo esta instalado a la intemperie	Buscar una mejor ubicación para su equipo
	El equipo esta situado debajo de abanicos o ventiladores	Buscar una mejor ubicación para su equipo
	Cantidad excesiva de helados en el congelador (Por encima del nivel de congelación)	Colocar la cantidad de helados de acuerdo a la capacidad de congelación

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	CORRECTIVO
Ruido (s)	Equipo instalado sobre una superficie blanda o irregular	Ubicar el equipo en una superficie limpia y nivelada
	Objetos innecesarios colocados en la parte posterior o lateral del equipo.	Quitar los objetos
	El ruido viene del compresor o se escucha liquido circulando.	Estos ruidos son normales.

Si el problema no se resuelve anote lo siguiente:

- Tipo y modelo de su equipo
- Naturaleza del problema

Contacte a su centro de servicio. Indufrial posee una red de talleres de servicio técnico autorizados a nivel nacional, consulte a su distribuidor sobre el taller más cercano.